Manual de Instrucciones

Cocinas

KP900CX
KP902CX

Sumario

Instalación, 2-3
Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Tabla de características

Descripción del Aparato, 4
Vista general
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 5-9
Programación de la hora
Encendido del horno
Piloto Termostato
Luz del horno
Programador de cocción para el horno Multifunción (horno 1)
Programador de cocción para el horno Convencional (horno 2)
Consejos prácticos de cocción
Tabla de Cocción

Utilización de la encimera vitrocerámica, 10
Perillas de Control
Consejos prácticos para el uso de la encimera

Precauciones y consejos, 11
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 12
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Sustitución de la bombilla de iluminación del horno
Limpieza del vitrocerámico
Asistencia

Instalación

! Lea atentamente las instrucciones: contiene información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

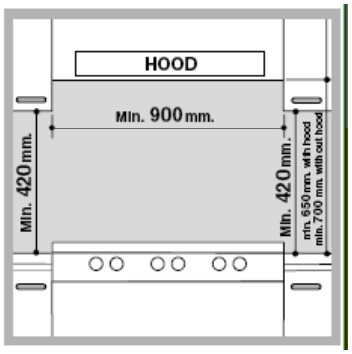
Colocación y Nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (T 90°C).

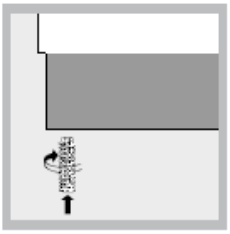
Para una correcta instalación:

- Coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- Si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato.

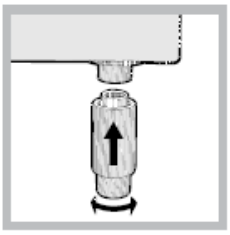


- Si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm si los armarios son de material inflamable (*ver figura);*
- No coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- Las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina *(ver la figura)*.



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión Eléctrica

ADVERTENCIA - ESTE ELECTRODOMESTICO DEBE TENER UNA DESCARGA A TIERRA

El aparato esta diseño para trabajar con la corriente alternativa en el voltaje de y frecuencia indicada en la placa de datos (situada en la parte posterior del electrodoméstico y en la última página del manual de instrucciones) o al final del manual de instrucciones. Cerciórese de que el voltaje provisto corresponda al voltaje indicado en la placa de datos.
El aparato debe ser conectado directamente a la red, utilizando un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas legales (el cable amarillo-verde de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto la temperatura que supere en 50ºC la temperatura ambiente. No utilice adaptadores o juntas ya que pueden producir recalentamiento o quemar.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La conexión sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- La conexión tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la llave de corte de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no haya sido respetadas estas normas.

Importante:
Los cables de entrada de alimentación están coloreados de acuerdo con el siguiente código:
Verde y Amarillo **- Tierra**
Azul **- Neutro**
Marrón **- Vivo**

Como el color de los cables pueden no corresponder con las marcas de colores identificadas en las terminales del enchufe, proceda de la siguiente manera:

Conecte el cable Verde y Amarillo a la terminal marcada “E” o o de color Verde o Verde y Amarillo.
Conecte el cable Marrón a la terminal marcada “**L**” o de color Rojo.
Conecte el cable Azul a la terminal marcada “**N**” o de color Negro.

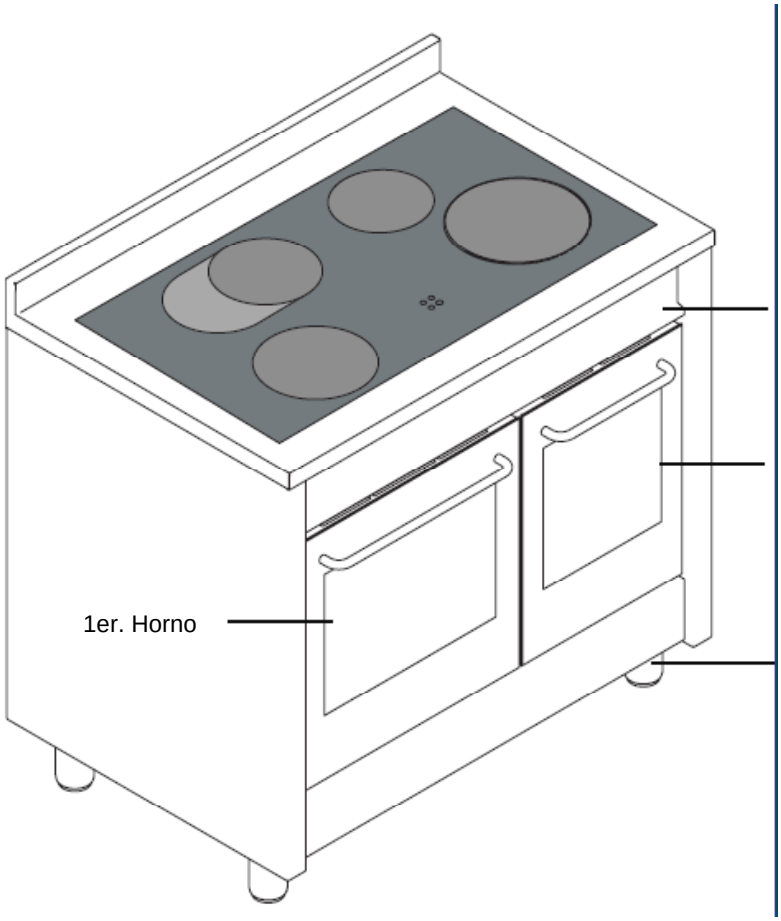
Reemplazo del Cable
Utilice un cable de alta temperatura con una sección mínima de 3x6 mm^2.
El cable amarillo-verde a tierra debe ser de 2-3 cm más largo que los otros cables.

Datos Técnicos (Horno 1)	
Dimensiones del horno	Al x An x Pr: 34 x 38 x 44 cm
Volumen	54 l
Voltaje y Frecuencia	Ver Placa de datos
Etiqueta de energía	Norma 2002/40/EC en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304. Consumo de energía por convección natural – función de calentamiento: Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada – función calentamiento: Multi-nivel.
	Directivas EC: 2006/95/EEC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/EEC del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores Modificaciones – 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones 2002/96/EEC

Datos Técnicos (Horno 2)	
Dimensiones del horno	Al x An x Pr: 33.8 x 24.5 x 43.8 cm
Volumen	36 l
Voltaje y Frecuencia	Ver Placa de datos
Etiqueta de energía	Norma 2002/40/EC en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304. Consumo de energía por convección natural – función de calentamiento: Tradicional;
	Directivas EC: 2006/95/EEC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/EEC del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores Modificaciones – 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones 2002/96/EEC

Descripción del aparato

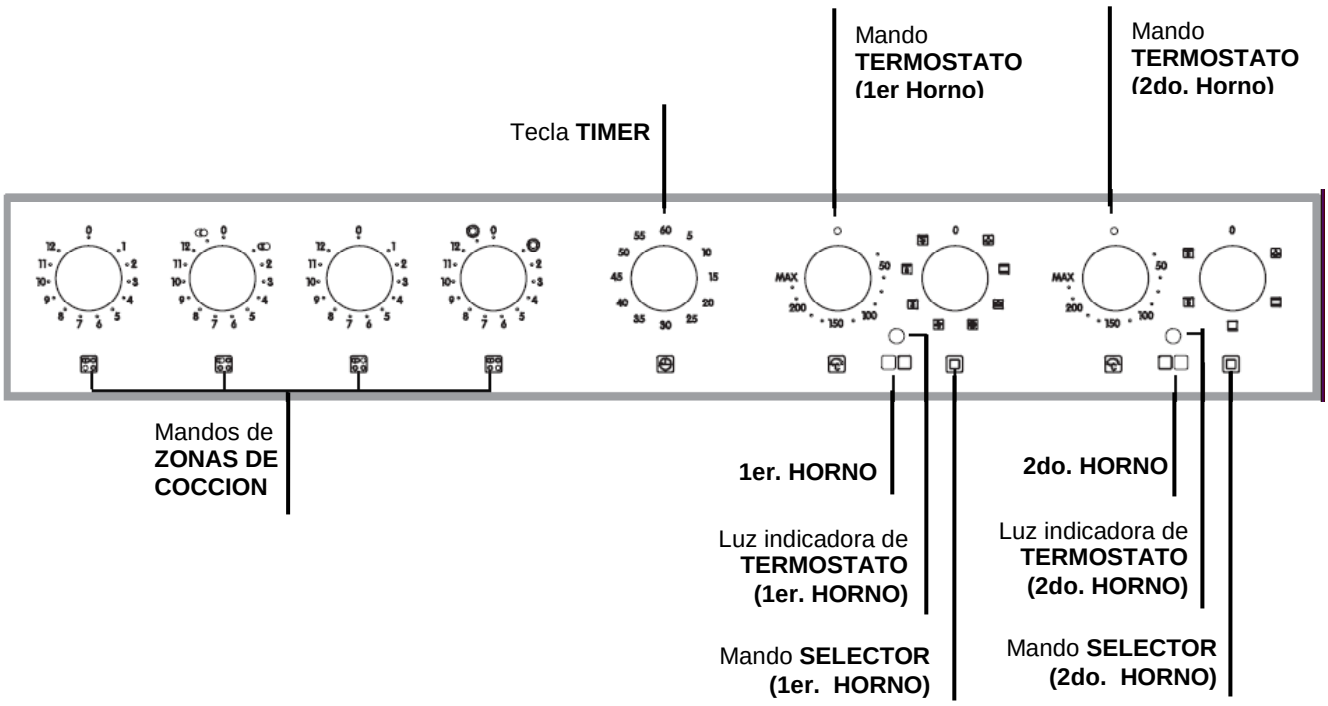
Vista General



Indicador luminoso de **TERMOSTATO**

Mando **SELECTOR**

Panel de Control



Puesta en funcionamiento y uso

Programación de la hora

Para utilizar esta función, debe realizar un giro completo de la perilla en sentido horario, después volver atrás, a la hora deseada, para que los números de los minutos de la perilla coincida con la marca de referencia en el panel.

Encendido del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante al menos media hora, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada.
Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger al horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos tienen un ventilador que se enciende al mover la perilla selectora de mandos. En este caso, el ventilador esta encendido y un flujo normal de aire se puede escuchar saliendo entre la puerta del horno y el panel de control.
Nota: al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento, incluso so la perilla esta en "0", hasta que el horno esté suficientemente frío.
En el modo "Cocción rápida", el ventilador el ventilador se enciende automáticamente solo cuando el horno esta caliente.
Una vez que haya terminado sacado el alimento del horno, recomendamos que deje la puerta entreabierta unos minutos: esto reducirá la duración del ciclo de refrigeración. El proceso es controlado por un termostato adicional y puede consistir en uno o más ciclos.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO. Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente *(ver tabla para cocciones al horno).*

Durante la cocción es posible:

- Modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- Modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- Interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO
Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga indicando que el termostato está funcionando y mantiene la temperatura constante.

Luz de Horno
Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin que se haya activado ningún elemento reproductor de calor.

Programas de Cocción para el horno principal multifunción (Horno 1)

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante al menos media hora, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada.
Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger al horno.

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 50ºC y Max, excepto en:

- MAXI-GRILL / MINI-GRILL (se aconseja elegir sólo Max.);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **Horno Tradicional**
Se encienden los elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de los contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **Horno Pastelería**
El elemento calentador inferior y el ventilador se encienden, garantizando la distribución de calor de una manera delicada y uniforme dentro del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. tortas que necesitan leudado), y preparaciones de pastelería en 3 bandejas en forma simultánea.

Programa **Horno Pizza**
Los elementos de calentamiento circulares, y los elementos en la parte inferior del horno se encienden y se activa el ventilador.
Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar posiciones.

Programa **Horno Multi-cocción**
Todos los elementos de calentamiento (superior, inferior y circular) se encienden y en ventilador comienza a operar. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **Mini Grill**
Se encienden la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecorte). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocinará correctamente.

Programa **Maxi Grill**
Se encienden todo el elemento calentador superior.

Programa **Horno Gratin**
Se enciende el elemento calentador superior, el spiedo (si esta presente) y el ventilador comienza a operar.
Esta combinación une a la radiación térmica unidireccional, provista por la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

! Las cocciones de GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

Consejos Prácticos de Cocción

! No utilizar las posiciones 1 y 5 durante las cocciones con horno ventilado Reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la posición 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Ubique la grasera en el nivel de abajo y la rejilla por encima.

GRILL

- Al utilizar el modo GRILL, ubique la rejilla en el nivel 4 y la grasera en el nivel 1 para recolectar los residuos (grasas).
  Al utilizar el modo GRATIN, ubique la rejilla en el nivel 2 o 3 y la grasera en el nivel 1 para recolectar los residuos de la cocción.
- Recomendamos quela potencia este en máximo. El elemento calentador superior esta regulado por un termostato y no siempre esta operando.

PIZZA

- Utilice una asadera de aluminio ligero. Ubiquela en la rejilla provista.
  Para una pizza crujiente, no utilice la grasera dado que previene que se forme la corteza al extender los tiempos de cocción.
- Si la pizza tiene muchos ingredientes recomendamos agregar queso muzzarella encima de la pizza a mitad del proceso de cocción.

Programas de Cocción para el horno Convencional (Horno 2)

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante al menos media hora, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger al horno.

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60ºC y Max, excepto en:

- MAXI-GRILL / MINI-GRILL (se aconseja elegir sólo Max.);

Encendiendo el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.

Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente *(ver tabla para cocciones al horno).*

Durante la cocción es posible:

- Modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- Modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción *(ver más adelante)*;
- Interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO
Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada.
En ese momento, el piloto se enciende y se apaga indicando que el termostato está funcionando y mantiene la temperatura constante.

Luz de Horno
Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de “0” y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento.
Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin que se haya activado ningún elemento reproductor de calor.

Programa **Horno Tradicional**
Se encienden los elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de los contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **Horno Dulce**
El elementos calentador inferior se activa.
Esta función es recomendada para cocinar comidas delicadas – especialmente tortas que necesiten levar porque el calor que viene de la base ayuda en el proceso. Tenga en cuenta que toma un tiempo considerable para alcanzar la temperatura máxima, por lo tanto recomendamos usar el programa de “Horno Convencional” para determinados casos.

Programa **Mini Grill**
El elementos calentador superior central se activa. La temperatura alta y directa del grill permite dorar rápidamente por fuera la carne, mientras que mantiene los jugos y asegura que quede tierna. El grill también es altamente recomendado para platos que requieran una alta temperatura en la superficie: bifes, costillas de cerdo, cordero, filetes, hamburguesas, etc.
Algunos ejemplos de grillado se encuentran en la sección “Consejos Prácticos de Cocción”.

Programa **Maxi Grill**
El elementos calentador superior se activa.
Esta función es recomendada para dorar la comida, al final de la cocción.

Consejos Prácticos de Cocción

GRILL

- Al utilizar el modo GRILL, ubique la rejilla en el nivel 4 y la grasera en el nivel 1 para recolectar los residuos de cocción (grasas).
  Al utilizar el modo GRATIN, ubique la rejilla en el nivel 2 o 3 y la grasera en el nivel 1 para recolectar los residuos de la cocción.
- Recomendamos quela potencia este en máximo. El elemento calentador superior esta regulado por un termostato y no siempre esta operando.

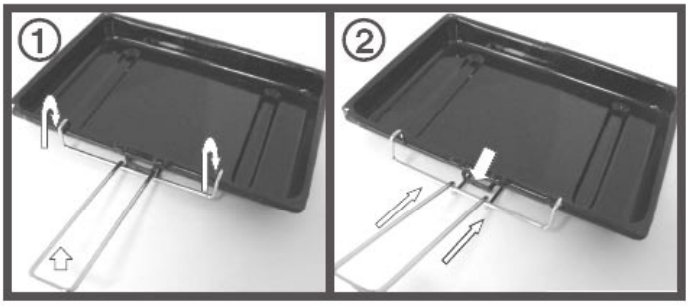
! La cocción con GRILL debe realizarse con la puerta cerrada.

Utilización del kit de la grasera del Grill

La manija de la grasera del grill es desmontable para facilitar la limpieza y guarda. Fije la manija en forma segura antes de utilizarla:

1. Fije la manija de modo que los “ganchos” externos abracen los bordes de la grasera. (figura 1).
2. Asegúrese que la parte central de la manija encaje perfectamente en el soporte de la grasera (figura 2) y sostenga a la misma desde abajo.

El alimento debe ser ubicado en la rejilla, en la grasera. Ubique la grasera encima de la rejilla del horno. Los mejores resultados se obtienen al ubicar la rejilla en los estantes superiores. Agregar un poco de agua a la grasera le permitirá que la recolección de grasas sea más eficiente y prevenir la formación el humo.



Programas de Cocción para el horno principal multifunción (Horno 1)

Programas	Alimentos	Peso (KG)	Posición de la bandeja	Tiempo de Precalentam. (min)	Temperatura recomendada (ºC)	Duración de la cocción (minutos)
Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas	1	3	15	180	30-35
Pastelería	Tortas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de frutas	1	2 o 3	15	180	40-45
	Torta esponjosa hecha con yogourt	0.7	3	15	180	40-50
	Torta esponjosa	0.5	3	15	160	25-30
	Panqueques rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Hojaldre relleno con queso (2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengues (3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o vaca	1	2	10	220	25-30
	Polla	1	2 o 3	10	180	60-70
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasaña	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + papas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Torta esponjosa hecha con yogurt	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Torta esponjosa (1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Torta esponjosa (2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tartas saborizadas	1.5	3	15	200	25-30
Mini Grill	Cocción con Grill					
	Tostadas	N°4	2 y 3	-	-	10
	Chuletas de cerdo	1.5	2 y 3	-	-	30
	Mackarel	1.1	2 y 3	-	-	35
Maxi Grill	Lenguado y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Caballa	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Churrasco de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackarel	1	4	-	Max	15-20
	Sándwiches tostados	4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo grillado	1.5	2	10	200	55-60
	Caballa	1.5	2	10	200	30-35

Programas de Cocción para el horno Convencional (Horno 2)

Programas	Alimentos	Peso (KG)	Posición de la bandeja	Tiempo de Precalentam. (min)	Temperatura recomendada (ºC)	Duración de la cocción (minutos)
Tradicional	Lasaña	2.5	2	5	200	45-50
	Canelones	2.5	3	5	200	30-35
	Pasta Casera	2.0	3	5	200	30-35
	Ternera	1.7	2	10	180	60-70
	Pollo	1.5	3	10	200	80-90
	Pato	1.8	3	10	180	90-100
	Conejo	2	3	10	180	70-80
	Cerdo	2.1	3	10	180	70-80
	Cordero	1.8	3	10	180	70-80
	Mackarel	1.1	2	5	180	30-40
	Mackarel	1.5	2	5	180	30-35
	Trucha al plomo	1	2	5	180	25-30
	Pizza Napolitana	1	2	15	220	15-20
	Galletitas y scones	0.5	2	10	180	10-15
	Fanes y postres	1.1	3	10	180	25-30
	Tartas saborizadas	1	3	10	180	30-35
	Tortas con levadura	0.5	3	10	160	25-30
	Tartas frutales	1	3	10	170	25-30
Horno Dulce	Cocción Perfecta					
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o vaca	1	2	10	220	25-30
	Polla	1	2 o 3	10	180	60-70
Mini Grill	Lenguado y sepias	1	2 y 3	5	Max	8
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	2 y 3	5	Max	4
	Filete de merluza	1	2 y 3	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 y 4	5	Max	8-10
Maxi Grill	Churrasco de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Costillas	1.5	4	5	Max	20
	Hamburguesas	1	3	5	Max	7
	Mackarel	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	4 pcs	4	5	Max	5
	Con spiedo					
	Ternera	1.0	-	5	Max	70-80
	Pollo	2.0	-	5	Max	70-80

Utilizando la encimera vitrocerámica

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para la limpieza, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible que se advierta un olor a goma que desaparecerá rápidamente.

Descripción de las zonas radiantes de cocción

La encimera esta equipada con elementos radiantes “A-B-C”, compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojo solo después de algunos segundos de su encendido.
Son muy fáciles de usar porque son similares a otras resistencias. Por favor refiérase a la tabla 1.

Perilla de Control

Cada zona de cocción tiene una perilla de control “E” que puede ser utilizado continuamente, para ajustar la intensidad de la temperatura entre valores comprendidos en un mínimo de 1 y un máximo de 12. La tabla 1 indica las correspondencias entre las posiciones indicadas en la perilla y el uso para el cual se recomienda las zonas de cocción.

Los mandos de las zonas “A-B” usualmente se activa la pequeña parte de la zona de cocción . Para activar la zona completa, gire la perilla pasada la posición a 12, al símbolo ; un click le indicará que se activó toda la zona de cocción. El nivel de temperatura ahora se podrá ajustar al valor deseado, hasta el nievl 12, utilizando la misma perilla.

Posición	Zona Automática
0	Apagado
1	Derritiendo manteca, chocolate
2	Calentando líquidos
3	
4	Sopas y Salsas
5	
6	Cocciones a punto de hervor
7	
8	Saltar en sartén
9	
10	Hervor de grandes cantidades
11	
12	Frituras

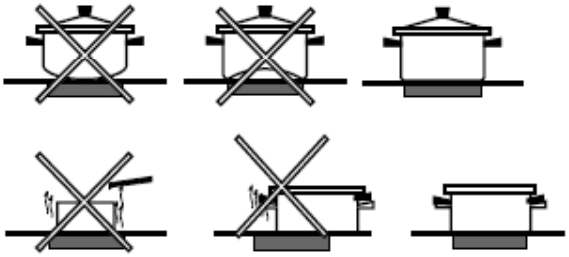
Luz indicadora de calor residual

Esto indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor a 60ºC, incluso cuando el elemento radiante ha sido apagado, pero todavía esta caliente.
El anafe cuenta con 4 indicadores de calor residual, uno para cada una zona de cocción.

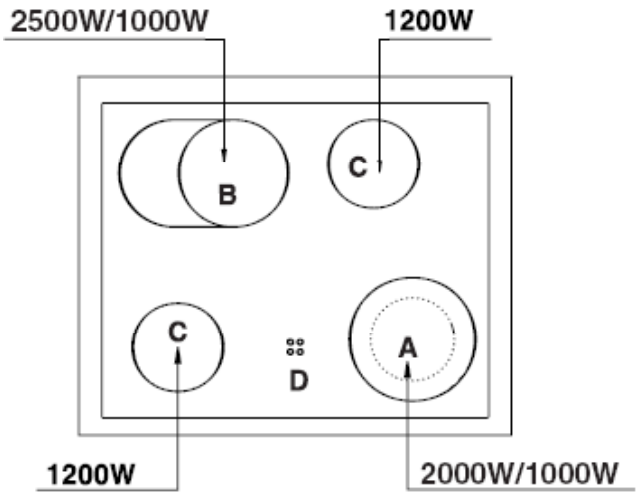
Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para alcanzar los mejores resultados al utilizar el anafe, hay algunas sugerencias que deben ser tenidas en cuenta al cocinar:

- Utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente la zona de calentamiento.
- Utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas que para los quemadores a gas. La concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, por lo tanto, no permitirá obtener el resultado esperado cuando se utilice sobre la encimera de vitrocerámica.



Precauciones y Consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparatosa sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio esta protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 – subclase (empotrado entre dos muebles).
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **No toque los elementos radiantes o el determinadas partes de la puerta del horno, cuando el aparato esta en uso; las mismas pueden estar extremadamente calientes. Mantenga a los niños alejados.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación de calor.
- Para introducir o extraer recipientes, utilice siempre guantes para horno.
- No coloque materiales inflamables cerca del horno mientras que esta en funcionamiento.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “0”.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- La superficie interna se calienta.
- La encimera vitrocerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta. En ese caso, desconecte el aparato de la red de alimentación y llame a un centro de asistencia técnico autorizado para realizar las reparaciones.
- Si en el vidrio se produjera una rajadura, desconecte el aparato, para evitar shocks eléctricos.
- No olvide que, aún después que se ha apagado , la temperatura de la zona de calentamiento permanecerá bastante elevada durante 30 minutos, como mínimo.
- Se aconseja mantener a una debida distancia de la encimera a cualquier objeto que se pudiera fundir, por ejemplo, objetos de plástico, azúcar o productos con un elevado contenido de azúcar. Los recipientes de aluminio, las películas de aluminio y los recipientes de plástico no se deben dejar nunca sobre las superficies todavía calientes, pueden ocasionar graves daños a la encimera
- La cocina no es para el uso de personas (incluso niños) con reducidas facultades psicológicas, mentales o sensoriales o falta de experiencia y conocimiento, al menos que estén supervisados.
- Las instrucciones de instalación para las variaciones del piso, deben permanecer; si el artefacto esta ubicado en una base, se deben tomar medidas para prevenir que el aparato se deslice de la misma.
- No permita que lo niños jueguen con el aparato.

! Antes de operar el artefacto, quite todos los filmes plásticos que se encuentran a los costados .

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Directiva Europea 2002/96/EC de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todo los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactarse con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorra y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aprox.)
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y Cuidados

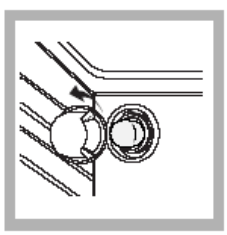
Cortar la corriente eléctrica
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato
! No utilice un chorro de vapor para limpiar.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. No utilice los productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelos con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas, ya que pueden rayar el vidrio y romperlo.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- La grasa y la suciedad deber ser removido del panel de control utilizando productos no abrasivos o paños suaves.
- El acero inoxidable se puede marcar con agua que haya quedado en la superficie por un largo período de tiempo, o por un detergente abrasivo que contiene fósforo. Después de la limpieza, enjuague y seque cuidadosamente. También deberá secar cualquier gota que haya quedado.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de las junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quiete la tapa de vidrio del portalámpara *(ver figura)*.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: voltaje de 230V, potencia de 25W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Limpieza del vitrocerámico
! No utilice detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.

- Generalmente, es suficiente lavar el vitrocerámico con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera esta particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vitrocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistente utilice una raeda especial (la misma no se entrega con el aparato). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar la encostración de los residuos.
- Si se derritieran de forma fortuita plásticos o azúcar sobre la encimera, elimínelos inmediatamente con una raedera, mientras la superficie todavía esta caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio (no caliente) o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Asistencia
Para realizar cualquier reparación o mantenimiento sobre el artefacto, llame un técnico autorizado por el fabricante.

Por favor tenga la siguiente información a mano:
- Tipo de problema que encontró
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.